

BIANCOFIORE

Moscato Giallo Secco I.G.T.

VITIGNO: Moscato Giallo in purezza

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Euganei (terreno vulcanico)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot doppio capovolto

RESA DI PRODUZIONE: 90 q/ha

RACCOLTA: Terza settimana di settembre, a mano.

VINIFICAZIONE: In bianco

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino brillante, al naso ricorda molto la ben più nota versione spumante con note agrumate, di albicocca, frutta a pasta bianca coniugate da sentori di fiori bianchi e leggere sfumature che ricordano la rosa. Percepibile anche la tipica nota di chicco d'uva. Al gusto è secco, delicato, con freschezza e mineralità ben bilanciate. Il retrogusto è morbido e coerente con le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI: ottimo con primi primaverili e piatti della cucina vegetariana, può essere compagno ideale del pesce crudo. Si sposa bene anche con carni bianche e piatti a base di pesce.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C